LUNDI 14 OCTOBRE, 15H.

VOLNAY.

Une silhouette trapue s'est engagée dans la cour d'une belle maison bourgeoise. Il est l'heure de la visite journalière de l'oenologue-conseil du domaine d'Angerville. Son nom : Kiriakos Kynigopoulos. Grec arrivé en Bourgogne au début des années 1980, il est l'une des figures de sa profession. À la tête du laboratoire Burgundia Œnologie (Beaune), il conseille personnellement une cinquantaine de producteurs.

En 15 minutes quotidiennes environ passées avec le maître des lieux, Guillaume d'Angerville, le point est fait sur l'évolution de la vinification. Les deux hommes affichent une certaine sérénité. Si dans la vigne la saison a été chaotique, la cave semble être un havre de paix. « Cette année les vinifications sont simples. Tout se passe bien ».

À l'ordre du jour : la chaptalisation (ajout de sucre pendant la fermentation). Par petites tranches, le taux d'alcool est légèrement augmenté pour atteindre environ 12,5°. C'est la première fois depuis 2004 que Guillaume d'Angerville généralise cette intervention. L'intérêt de la chaptalisation est aussi d'entretenir la fermentation et de favoriser l'extraction des composés du raisin. Mais pas question d'avoir la main lourde. « Si on change les équilibres naturels, on déglingue un peu tout l'ensemble », met en garde le vigneron. D'une manière générale, ce millésime ne se prête pas à un interventionnisme forcené. « L'idée est de procéder à des cuvaisons courtes et compactes. De faire propre », précise le vigneron. Il faut éviter d'obtenir un « goût de sec » qui marque parfois les cuvées issues de raisins grêlés.

La totalité du domaine a subi la grêle. « Entre 40 et 70% de la récolte a été touchée », explique-t-il. Le domaine est en biodynamie et il a procédé à la pulvérisation de préparations à base de valériane et d'arnica pour aider à la cicatrisation des fruits. Heureusement, après ce 23 juillet fatidique, le mois d'août a été ensoleillé et sec. Les raisins ne se sont pas trop détériorés. Guillaume d'Angerville se montre assez satisfait de l'état sanitaire des pinots noirs finalement récoltés. La table de tri vibrante a écarté des dizaines de kilos de grains secs.

S'adapter, prendre en compte le millésime tout en restant fidèle à sa philosophie, c'est tout l'art du vigneron une année comme 2013. Sur ce chemin étroit, un conseil avisé, de temps à autre, n'est pas superflu...